



Vasitos de galleta, queso y lima

Descripción

default watermark

default watermark

A close-up photograph of two glass cups filled with a layered dessert. The dessert consists of alternating layers of a light-colored, creamy substance and a darker, textured layer, possibly fruit or chocolate. The cup in the foreground is in sharp focus, while the one in the background is blurred. A diagonal watermark reading "default watermark" is overlaid across the center of the image.

default watermark

He disfrutado haciendo este postre por su aroma a lima y menta, que me encanta. Un postre sencillo y fresquito para el verano, aquí se trata de comer bien pero sin entretenernos mucho en la cocina y por supuesto de no pasar calor. ¡El verano es para disfrutar!

Ingredientes: (Según tamaño de los vasitos para ocho personas).

- 100 gr de galletas tostadas tipo María. La receta original pone 200 gr pero me sobraba mucha.
- 40 gr de mantequilla.
- 250 gr de queso de untar.
- 100 gr de azúcar.
- 75 ml de agua.
- 200 ml de nata.
- 4 limas.
- 2 hojas de gelatina.
- Hojas de menta fresca para decorar y triturar.

Preparación:

Escogemos los moldes individuales, he puesto unos vasitos no demasiado grandes.

Rallamos 2 limas y reservamos la ralladura.

Sacamos el zumo de las limas de dos en dos. Reservamos.



Hidratamos la gelatina en agua fría. Reservamos.



Fundimos la mantequilla en el microondas. Reservamos.

Machacamos las galletas en un mortero (no importa que queden trozos de diferentes tamaños). Las pasamos a un bol pequeño y añadimos la mantequilla fundida, mezclamos bien y repartimos en los vasitos.



Ponemos a calentar el agua en un cazo junto con 25 gr de azúcar (reservamos el resto). Cuando se caliente, escurrimos bien la gelatina y la agregamos. Removemos bien hasta que se disuelva, retiramos el cazo del fuego y añadimos el zumo de 2 limas y 2-3 hojas de menta picaditas (estas últimas cuando se enfríe del todo), removemos y dejamos reposar hasta que se temple.





En un bol amplio ponemos el queso, la nata y el resto del azúcar. Montamos con las varillas eléctricas.



Incorporamos el zumo de las otras 2 limas y la ralladura reservada, mezclamos suavemente.



Rellenamos las vasos con Ésta mezcla, con ayuda de una cucharita, sin llenar hasta el borde.

Vertemos la gelatina de lima y menta reservada en los vasitos, sobre la crema de queso e introducimos los moldes en el frigorífico hasta que la gelatina solidifique.



Servimos frÃo y decoramos con unas hojitas de menta.



Consejo: Lo he hecho de vÃspera para que estÃ© bien cuajada la gelatina y bien fresquito. Como comento, pondremos la menta picadita en la gelatina cuando Ã©sta estÃ© completamente frÃa y justo antes de cubrir la crema de queso. TambiÃ©n comento que la receta original lleva 200 gr de galleta, no sÃ©, pero a mÃ me sobro mucha.

SÃguenos en Facebook: **facebook/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

MÃndanos tus opiniones, sugerencias, recetasâ? a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas pincha en Â«SuscrÃbeteÂ», parte superior derecha del blog o inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres
2. Postres sin horno

Fecha de creaciÃ³n

julio 20, 2018

Autor

admin